

【合桃酥】 -氣炸



材料 (16 個) :

中筋麵粉 200g

白砂糖 80g

無鹽牛油 90g

梳打粉 1 茶匙

牛奶 1-2 湯匙

合桃 16 粒

雞蛋 1 隻



做法：

1. 無鹽牛油放室溫，軟身之後用攪拌器攪勻加入蛋液(1/2 隻)、砂糖和牛奶拌勻；



2. 將麵粉和梳打粉過篩，篩入 1) 內再拌勻至無粒粒麵團；



3. 將麵團分成 16 粒大約每粒 25g，搓圓後用手心壓扁；



4. 加上蛋漿後，放上合桃；



5. 放入爐內按按下「健康氣炸」3次至 H3，按下「開始/+30 秒」開始烹調。焗 9 分鐘，取出後待涼便可以享用

